

Cafeína Anhidra

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0025 / VERSIÓN 15626

Compuesto obtenido por síntesis química, similar a la sustancia encontrada en el café, té y otras bebidas. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 200-400mg/L [ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS]

Características

SENSORIALES

| | |
|-------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo cristalino |
| COLOR: | Blanco |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-----|-----|
| N/D | N/D |
|-----|-----|

FISICOQUÍMICAS

| | |
|---------------------|-------------------------|
| ENSAYO: | Mín. 98.5% a Máx.101% |
| SULFATOS: | Máx. 500 ppm |
| PÉRDIDA POR SECADO: | Máx. 0.5 % |
| PUNTO DE FUSIÓN: | Mín. 234°C a Máx. 239°C |
| METALES PESADOS: | Máx. 0.002% |

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 48 meses |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | 20 kg (44 lb) |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. |

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.